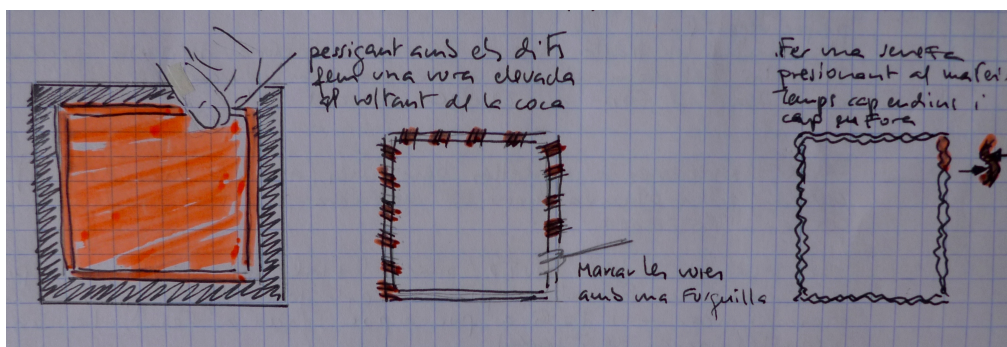


COCA DE CEBA ARANESA

4 persones	Ingredients
1 planxa	pasta brisa comprada al supermercat
8	cebres mitjanes
4	tomàquets madurs i durs
100 grs	formatge ratllat (Emmental, ...)
75 grs	olives negres sense pinyol
8	filets d'anxoves en oli
	mantega
	orenga

Elaboració

- Greixar la safata del forn amb una mica d'oli.
- Estirar la pasta brisa directament sobre la safata del forn amb el corró fins que la làmina tingui un gruix d'uns 5 mil·límetres.
- Amb els dits fem una vora elevada al voltant de la coca aixecant una mica de la massa. Després anar marcant la vora elevada amb una forquilla i finalment farem una sanefa pressionant amb el dit índex i el dit gros al mateix temps cap endins i cap enfora.



- Laminar el tomàquets a rodelles ben fines, salar i posar-les en una escuradora amb un plat a sota. Deixar-les una hora perquè treguin l'aigua.
- Ofegar lentament la ceba amb una mica de mantega i una punta de sal.
- Deixar-la refredar i quan estigui temperada s'escampa per sobre de la làmina.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Col·locar les rodelles de tomàquet pel damunt de la ceba.
- Coure al forn a 200°C durant uns 15 minuts.
- Traiem la coca del forn i hi posem al damunt els filets d'anxova, olives negres i el formatge ratllat.
- La tornem a posar al forn durant 5 minuts més.

Nota: Si volem preparar nosaltres la pasta brisa consultar all capítol “**Masses bàsiques**” la recepta “**Pasta brisa_massa bàsica**”